Nimmervoll

ENGELMANNSBRUNN - WAGRAM

ROSÉ *perlend*

SORTE: Zweigelt

HERKUNFT: Österreich

BODENART: Löss/Schwarzerde

ALKOHOL: 12,0%vol

SÄURE: 5,9g/l

RESTZUCKER: extra trocken

ERNTEZEITPUNKT: 3. September 2020 & 5. September 2021

ERHÄLTLICHE GRÖSSEN: 0,75l

LAGERFÄHIGKEIT: 3 Jahre

PASST ZU: als Aperitif, Fisch & Meeresfrüchten, hellem Fleisch

VINIFIZIERUNG: aromatische Zweigelt Trauben physiologisch reif geerntet, gerebelt und nach kurzer Standzeit abgepresst. Mit Reinzuchthefe gekühlt vergoren und nach intensivem Feinhefekontakt schonend filtriert. Mit Kohlensäure versetzt und in klassische Sektflaschen gefüllt.

WEINBESCHREIBUNG: Der Rose mit dem gewissen Etwas. Perlen mit Anspruch und Charakter. Schaumwein abseits des Gewöhnlichen. Zugleich verspielt und leichtfüßig. Eleganz in erwachsenem Outfit – spannend und vielschichtig

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN: * Kreis der Finalisten

Weingut Nimmervoll Steingassl 30 A-3470 Engelmannsbrunn +43 (0)676 950 3682 office@nimmervoll.cc

WAGRAM